

I NOSTRI IMPASTI



FARRO

Il farro è un grano antico, eccellente fonte di fibre e vitamine, con un buon contenuto proteico e una ridotta percentuale di glutine: questa particolarità assicura una migliore digeribilità. - Acqua, farina di Farro 100% da coltivazione Italiana, lievito di birra, sale, olio EVO.
- Lievitata 48h - Da coltivazione Italiana

agg. € 1,8 (1)

CARBONE VEGETALE

Acqua, farina di grano Tenero "0", Carbone Vegetale, lievito di birra, sale, olio EVO.-
Lievitata 48h

agg. € 1,8 (1)

CLASSICO

Farina di frumento tenero ottenuta da una miscela di grani selezionati per una pizza a regola d'arte, gustosa e di facile digeribilità.

-Acqua, farina di grano Tenero "0", lievito di birra, sale, olio EVO. - Lievitata 48h(1)

IMPASTO SENZA GLUTINE*

agg. € 3,5

LE CONSIGLIATE DA VOI

- APPETITOSA** pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodorini, dopo cottura: melanzane fritte al momento, basilico fresco.
€ 11 (1,7)
- BUFALINA** pomodoro, dopo cottura: bufala Campana DOP, pomodorini, basilico fresco, olio EVO.
€ 11 (1,7)
- BURRATINA** pomodoro, dopo cottura: Burrata DOP Pugliese, Crudo San Daniele, olio EVO.
€ 13,5 (1,7)
- DELIZIOSA** pomodoro, mozzarella fior di latte, dopo cottura: Cotto alla Brace, Burrata DOP, granella di pistacchi.
€ 13,5 (1,7,8)
- GRECA** pomodoro, mozzarella fior di latte, olive, pomodorini, dopo cottura: feta greca.
€ 11 (1,7)
- PARIGINA** mozzarella, gorgonzola, patate al forno, dopo cottura: cotto alla brace, grana padano a scaglie.
€ 11 (1,7)
- PRIMO AMORE** pomodoro, dopo cottura: stracchino, pomodorini, crudo San Daniele
€ 11 (1,7)
- SFIZIOSA** pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini* spadellati, dopo cottura: crudo San Daniele, grana padano a scaglie.
€ 12 (1,7)
- SICILIANA RIVISITATA** pomodoro, frutti di capperi, olive taggiasche, dopo cottura: Burrata DOP Pugliese, acciughe del Mar Cantabrico.
€ 16 (1,4,7)

NON LE SOLITE PIZZE

- GUSTOSA** pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, patate al forno, grana Padano in cottura. € 9 (1,7)
- MAIALINA** pomodoro, mozzarella, prosciutto, wurstel, salamino piccante, patate al forno. € 9,5 (1,7)
- MOTANARA** pomodoro, mozzarella, zucchine grigliate, funghi freschi, dopo cottura: porchetta trevisana € 9 (1,7)
- PICCANTISSIMA** pomodoro, mozzarella, salamino piccante, pancetta stufata, cipolla rossa, peperoncino. € 9,5 (1,7)
- GENOVESE** pomodoro, mozzarella, pesto alla Genovese, pomodorini, olive. € 9 (1,7,8)
- RUSTICA** pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi freschi, gorgonzola DOP. € 9 (1,7)
- FATTORIA** mozzarella, porcini* spadellati, patate al forno, dopo cottura: porchetta trevigiana. € 11 (1,7)
- BIG AMERICA** doppia pasta, pomodoro, mozzarella, pancetta, funghi, salamino piccante, salsiccia, prosciutto, peperoni, cipolla rossa, pomodorini, brie, grana in cottura. € 20 (1,7)
- VULCANO** pomodoro, mozzarella, spianata calabra, cipolla rossa, salamino piccante, patate al forno, peperoncino. € 11 (1,7)

NON LE SOLITE PIZZE

TRENTINA	pomodoro, mozzarella, speck, panna, funghi freschi.	€ 9 (1,7)
SPIANATA	Pomodoro, mozzarella, spianata calabra, gorgonzola DOP, peperoni al forno.	€ 9 (1,7)
TEX MEX	pomodoro, mozzarella, salamino, pancetta, pomodorini, peperoni, cipolla, peperoncino.	€ 11 (1,7)
ITALIA	pomodoro, mozzarella, dopo cottura: rucola, pomodorini, grana Padano a scaglie.	€ 8,5 (1,7)
PARMIGIANA	pomodoro, melanzane grigliate, mozzarella, grana.	€ 7,5 (1,7)
SAPORITA	pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, peperoni al forno, cipolla rossa.	€ 9 (1,7)

LE GRANDI CLASSICHE

PATATOSA	pomodoro, mozzarella, patate fritte*.	€ 7 (1,7)
SALSICCIA E PATATE AL FORNO	pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate al forno.	€ 8 (1,7)
TONNO E CIPOLLA	pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa.	€ 8 (1,4,7)
SICILIANA	pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe, salamino piccante.	€ 10,5 (1,4,7)
BRESAOLA RUCOLA E GRANA	pomodoro, mozzarella, dopo cottura: bresaola, rucola, grana Padano a scaglie.	€ 9 (1,7)
ZINGARA	pomodoro, mozzarella, funghi freschi, peperoni al forno, olive.	€ 8,5 (1,7)
GAMBERETTI E ZUCCHINE	pomodoro, mozzarella, gamberetti, zucchine grigliate.	€ 8 (1,2,7)
WURSTEL E PATATE	pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte*.	€ 8 (1,7)
VERDURE	pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, zucchine grigliate, spinaci freschi e peperoni al forno.	€ 9,5 (1,7)
CALZONE CLASSICO	mozzarella, prosciutto, funghi freschi, ricotta, pomodoro sopra.	€ 7,5 (1,7)

LE GRANDI CLASSICHE

CAPRICCIOSA	pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi freschi, carciofi.	€ 9 (1,7)
DIAVOLA	pomodoro, mozzarella, salamino piccante.	€ 7 (1,7)
MARGHERITA	pomodoro, mozzarella.	€ 6 (1,7)

PIZZA CLUB-SANDWICH

(per due persone)

€ 27,50 (1,3,7)



Mozzarella, pancetta, prosciutto, uovo, insalata, pomodoro a fette.
Servito con patate fritte*.

Aggiunta di ingrediente da € 1 a € 4 secondo qualità

Mozzarella di riso € 2 / Mozzarella senza lattosio € 1.5

***prodotto surgelato**

Si avvisa la gentile clientela che la cucina chiude alle ore 22,00.

SERVIZIO a persona € 1.5

L'ALTERNATIVA...

INSALATA DELLA CASA CROCCANTE	Insalata, rucola, carote, pomodoro, pollo fritto, grana Padano a scaglie. Servita con condimento a parte	€ 9 (1,7)
INSALATONA DELLA CASA PETTO DI POLLO	Insalata, rucola, carote, pomodoro, pollo alla piastra, grana Padano a scaglie. Servita con condimento a parte.	€ 9 (7)
INSALATONA DEL MARINAIO	Insalata, rucola, carote, pomodoro, tonno, gamberetti*, olive. Servita con condimento a parte.	€ 9 (2,4)
INSALATONA VEGETARIANA	Insalata, rucola, carote, stracchino, pomodorini, olive. Servita con condimento a parte.	€ 9 (7)
PIATTO CAPRESE DI FIOR DI LATTE	Mozzarella fior di latte, pomodoro a fette, basilico fresco. Servita con condimento.	€ 8 (7)
PIATTO CAPRESE DI BUFALA	Mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro a fette, basilico fresco. Servita con condimento.	€ 12 (7)
PIATTO BRESAOLA	Bresaola di Manzo, rucola e scaglie di Grana Padano Servita con condimento a parte.	€ 8 (7)

L'ALTERNATIVA...

PIATTO COTOLETTA

Cotoletta di pollo (250gr) con contorno a scelta
€ 12 (1,3)

PIATTO PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA

Petto di pollo (250gr) con contorno a scelta.
€ 12

PIATTO WURSTEL

Wurstel (2 pezzi) con patate fritte.
(o contorno a scelta)
€ 7

MINISTRONE DI VERDURE

Minestrone di Verdure con crostini
€ 6

CONTORNI

Patate fritte* € 4

Patate al forno € 4

Insalata mista € 4

Verdure alla griglia € 5

Olive Ascolane *(8 pezzi) (1,7) € 5

BEVANDE

ACQUA naturale o frizzante bott. ½ lt. € 2

BIBITE € 3

Coca bott. 33 cl.

Coca Zero bott. 33 cl.

Fanta bott. 33 cl.

Sprite bott. 33 cl.

Lemonsoda ltt. 33 cl.

Schweppes Tonica ltt. 33 cl.

Tea pesca ltt. 33 cl.

Tea limone ltt. 33 cl.

Vino della Casa

Cabernet o Merlot

Bottiglia 75 cl € 9

Caraffa ½ lt. € 6

Caraffa ¼ lt. € 3

Prosecco DOC

Bottiglia 75 cl € 12

Caraffa ½ lt. € 8

Caraffa ¼ lt. € 4

Chardonnay o Tocai

Bottiglia 75 cl € 9

Caraffa ½ lt. € 6

Caraffa ¼ lt. € 3

CAFFETTERIA

CAFFÈ'

Caffè € 1.5

Orzo (1) € 1.5

Decaffeinato € 1.5

Caffè corretto € 2

Cappuccino (7) € 2.5

Tè caldo o Camomilla € 3

Amari vari € 3

Liquori aromatizzati € 3

APERITIVI

Spritz bianco € 2,5

Spritz Aperol € 3

Spritz Campari € 3

Americano € 5

Calice Prosecco € 3

Calice Vino fermo € 2

Rum & cola € 8

Wodka & tonic/lemon € 8

Gin & tonic/lemon € 8

ALLERGENI

Caro Ospite/Cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari segnalano al nostro personale e chiedi pure informazioni sul nostro cibo e nelle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/200 - "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

Allergeni alimentari e, quelli presentinei formulati dei nostri alimenti

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati,
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati,
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio,
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati»;

L'ATTIVITA' VIENE SVOLTA ALL'INTERNO DELLO STESSO FABBRICATO PERTANTO È IMPOSSIBILE EVITARE LA POTENZIALE CONTAMINAZIONE CROCIATA ANCHE SU ALIMENTI CHE NON NE CONTENGONO IN FORMULAZIONE E/O RICETTA.